

Doradca Smaku IV: Pudding z kaszy manny ze smażoną chałką i truskawkami, odc. 12



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

truskawki	400 g
cukier kryształ	200 g
sok z pomarańczy	60 ml
mleko	500 ml
kasza manna	200 g
masło klarowane	2 łyżki
chałka	1 sztuka
cukier puder	50 g
cytryna	1 sztuka
wanilia	w laskach
Ziele angielskie mielone Prymat	
Goździki całe Prymat	
Cynamon mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotuj składniki.
- KROK 2 Truskawki kroimy w ćwiartki, wrzucamy do miski, dodajemy 50 g cukru, sok z pomarańczy i odrobinę ziela angielskiego. Mleko wlewamy do garnka, podgrzewamy, dodajemy ziarna z laski wanilii, a puste laski łamiemy i również wrzucamy do garnka. Do mleka dodajemy cukier kryształ.

- KROK 3 Po chwili wyjmujemy laski wanilii i cały czas mieszając wsypujemy kaszę. Gotujemy. Gdy całość osiągnie konsystencję gęstej śmietany, przekładamy do wysokiego naczynia i rozdrabniamy blenderem do uzyskania kremowej konsystencji.
- KROK 4 Na patelni rozgrzewamy masło i wrzucamy kilka goździków. Na rozgrzanym maśle przyrumieniamy pokrojoną na kawałki chałkę.
- KROK 5 Pudding z kaszy podajemy z chałką i truskawkami. Całość oprószamy cukrem pudrem wymieszanym z cynamonem oraz startą skórką z cytryny.